****

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ**

**АЛТАЙСКИЙ ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОЦЕНКИ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА»  
(Алтайский филиал ФГБУ «ЦОК АПК»)**

**г. Барнаул, Комсомольский пр-т, д. 80г, 656056  
тел./факс 8(3852) 50-34-04, e-mail:** [**altai@fczerna.ru**](mailto:altai@fczerna.ru) **ОГРН 1037739548032, ИНН 7729133509, КПП 222503001, ОКВЭД 71.20, 85.30, 81.29.1, 75.00 ОКПО 41084090**

**Специалисты Алтайского филиала ЦОК АПК проконтролировали экспорт рапсовых масла и жмыхов в Китай из Томской области**

В январе 2025 года одно из крупнейших в Сибири предприятий по производству рапсового масла обратилось в томское подразделение Алтайского филиала ФГБУ «ЦОК АПК». Компания запросила исследования для получения сертификатов качества, здоровья и определения ГМО в продукции для партии нерафинированного рапсового масла объемом 20,5 т.

В феврале организация подала заявку на получение сертификатов для экспорта в Китай 458 т экструдированного классического рапсового жмыха. Требовались документы, подтверждающие вес, качество, отсутствие ГМО и безопасность продукта. Испытательная лаборатория провела исследования и выдала все запрошенные сертификаты.

В марте на экспорт в Китай под контролем специалистов филиала было отправлено 21,5 т нерафинированного рапсового масла. Кроме того, поступил запрос на исследование физико-химических показателей рапсового жмыха объемом 927,6 т, включая анализ содержания белка, влаги, летучих веществ, сырой клетчатки, золы и масла в сухом веществе. Такой же объем жмыха был впоследствии экспортирован в Китай.

Исследования Алтайского филиала ФГБУ «ЦОК АПК» подтвердили высокое качество и безопасность продукции. После проведения необходимых анализов документы были предоставлены заявителю.

Рапсовое масло, часто именуемое диетологами «северным оливковым», завоевало популярность в Европе и Юго-Восточной Азии благодаря своим вкусовым и полезным свойствам. Его текстура и аромат с легкими ореховыми нотками напоминают оливковое масло. Богатый состав включает антиоксиданты, витамины А, D, Е, а также олеиновую, линолевую и линоленовую жирные кислоты. Кулинары преимущественно добавляют его в холодные блюда, используют для создания майонеза, различных соусов, закусок и маринадов.

Интересно, что рапсовое масло имеет биохимический состав и вкусовые характеристики, сходные с оливковым, но при этом его стоимость значительно ниже.

Производство рапсового масла в Томской области открылось в 2019 году и на тот момент было крупнейшим в Сибири. Оно использует технологию первичного холодного прессования ядер рапса. Процедура включает тщательную очистку семян от оболочек и шелухи перед отправкой в пресс. Такой метод холодного отжима позволяет сохранить в масле максимальное количество полезных элементов.

В процессе производства образуется рапсовый жмых – побочный продукт после отжима масла. Благодаря высокому содержанию протеина, жмых нашел применение в сельском хозяйстве как ценная кормовая добавка для различных животных, включая птиц и крупный рогатый скот.

Рапсовый жмых, который образуется после извлечения масла из семян, приобретает всё большую популярность как альтернатива дорогостоящей сое в кормовых добавках. Животноводческие хозяйства всё чаще включают этот продукт в состав комбикормов для сельскохозяйственных животных.

Добавление такого продукта в корм для сельскохозяйственных животных приносит множество преимуществ: птицы демонстрируют повышенную яйценоскость, у крупного рогатого скота улучшаются показатели молока как количественно, так и качественно, а телята, свиньи и бройлеры показывают заметный прирост веса. В целом, продуктивность животных значительно возрастает при использовании этой кормовой добавки.

Что касается экспортных направлений рапсовой продукции, Томская область преимущественно поставляет ее на китайский рынок, а также развивает направления Юго-Восточной Азии: Вьетнам, Индонезия, Малайзия.